クラスト用グルコアミラーゼ酵素

Cat. No. BAK-1714

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	クルスト用途向けのグルコアミラーゼ酵素、デンプン分解と改善された焼成性能のために最適化されています。食品科学および産業研究に最適です。クリエイティブエンザイムズは高品質の製品を提供します。
用途	賞味期限を延ばす
別名	グルコアミラーゼ；クラスト用酵素；クラスト用グルコアミラーゼ酵素；クラスト用；保存期間を延ばす；ライトフラワー酵素；グルコアミラーゼ酵素；BAK-1714

製品情報

外□	粉末または液体
***CAS*登□番号**	9032-08-0

使用法とパッケージング

包装	25kg/紙バレル（粉末形）、30kg/ポリエステルバレル（液体形）。